



TITLE:

伝統的な地域産品のフードシステムと主体間の垂直的調整に関する研究(Abstract_要旨)

AUTHOR(S):

大住, あづさ

CITATION:

大住, あづさ. 伝統的な地域産品のフードシステムと主体間の垂直的調整に関する研究. 京都大学, 2017, 博士(農学)

ISSUE DATE:

2017-03-23

URL:

<https://doi.org/10.14989/doctor.k20444>

RIGHT:

学位規則第9条第2項により要約公開

(続紙 1)

京都大学	博士 (農 学)	氏名	大住 あづさ
論文題目	伝統的な地域産品のフードシステムと主体間の垂直的調整に関する研究		
<p>(論文内容の要旨)</p> <p>伝統的な地域産品の保護・振興は、生物文化多様性を守る手段として、また農村地域の持続的発展に資するものとして重視されている。このような目的を達成するためには、伝統的な地域産品のフードシステムが良好に機能すること、とくに伝統産品の品質確保と事業を継続しうる価格の形成に関する関係者間の調整が重要である。本論文は、日仏の伝統的な地域産品2品目について、フードシステムの分析枠組みを用いて、その詳細な実証分析を行ったものである。</p> <p>第一に、国内外の伝統的な地域産品に関する研究を渉猟した結果、国内研究において伝統的地域産品の全般的な供給体制および品質調整の実態分析が十分でないことが明らかになり、まず、伝統的な地域産品を伝統性と地域性から定義し、その評価尺度を考案し、分析対象品目の特性を評価した。また本論文で用いたフードシステムの分析枠組みはこれまで標準品や伝統食品でも特定地域の固有品ではない品目に適用されてきたことから、伝統的な地域産品への適用のために拡張し、さらに品質調整に関する分析概念を具体化した。品質調整を、社会的集団的な行為としての品質調整と個別事業者の生産活動における品質調整との二重の構造においてとらえ、かつ、原料生産、最終製品への加工の各段階の品質調整が相互に作用しあう構造としてとらえた。その上で、品質調整の分析枠組みを、①社会的品質調整の「場」となる集団の有無、組織化の程度、性質（構成員、意思決定の仕組み）、②品質調整上の機能分担、③品質の調整の手段（市場による調整、制度による調整など）において提示した。（序章）</p> <p>第二に、日本国内における伝統的な地域産品の代表例として大かぶと千枚漬を取り上げ、主に関係主体への聞き取り調査を元にフードシステムの構造の実態と課題を実証的に明らかにした。伝統的な地域産品は統計データが不足し制約があるものの、基礎条件（なかでも品目特性）、競争構造、企業行動、消費構造の特徴を分析した。また、連鎖構造と関係主体間の取引形態、価格調整の実態については、大かぶの場合、大規模加工会社の契約取引において地域外への原料産地の拡大（企業行動）が進み、低価格原料が投入され（産地間の競争構造）、それを背景とした加工会社主導の価格交渉によって、価格が継続的に引き下げられてきたことを示した。（第1章）</p> <p>第三に、大かぶ取引の一部で発生している品質調整問題について、品目特性、競争構造、企業行動、連鎖構造における品質問題の解決を困難にする原因を実証的に分析し、関係主体間の品質調整のあり方を提示した。取引時にかぶの内部品質確認が困難であり、塩漬け加工後に品質劣化が発現するという品目特性、意見調整が困難な多数の零細な企業からなる競争構造、品質問題を抱える生産者の遡求・特定が困難な契約取引形態（連鎖構造）という、調整を困難にする構造上の問題が見出された。さら</p>			

に、企業により製法や返品システムが異なることにより、各社の返品率に差が生まれ、生産者側を混乱させていると同時に、近年の低い取引価格が、生産者の対応意欲を低下させているという企業行動上の問題も絡んだ個別的な品質調整機能の欠如も見出された。さらに加えて、問題について共有し対策について議論する「場」が欠如し、社会的品質調整の機能が不足していることが、解決の糸口をつかめないまま問題を長期化させる原因になっており、その改善が優先的な課題であることを指摘した。

（第2章）

第四に、社会的・集団的な品質調整のあり方についての手がかりを得るために、地域性と伝統性を有する品目の品質調整の仕組みづくりで他国に先んじるフランスに事例を求め、テーブルオリーブ（塩漬けオリーブ）「Lucques du Languedoc」のフードシステムの連鎖構造と垂直的調整を実証的に分析した。専門職業間組織（Interprofessional organisation）などの産業間組織、AOC（統制原産地呼称）制度とその呼称管理団体が様々な社会的な品質調整の機能を担っており、両者が機能を補完し日々の事業者の生産活動、品質調整を支えていることが明らかにした。（第3章）

第五に、第1章から第3章までの分析をふまえて、日仏の両事例におけるフードシステムの外形、品目特性、および連鎖構造として取引形態、価格調整、品質調整について比較を行い、日仏の伝統地域製品の供給体制の状態には大きな差異があることを明らかにした。にわかにフランスの調整システムに範を得ることはできないものの、大かぶ・千枚漬においても各事業者団体の機能の強化、団体間の協議組織の形成など、品質調整の「場」の改善についての示唆を得ることができた。（終章）

以上のように本論文は、伝統的な地域製品の日仏の2つの品目の供給体制、特に品質調整に関する詳細な実証分析を通して、伝統的な地域製品のフードシステムについてこれまで十分に議論されてこなかった社会的品質調整の「場」の機能の確保を考える上で、有効な知見を提供し、その結果は今後の日本国内の伝統的な地域製品の効果的な保護・振興策の立案に寄与するものである。

注) 論文内容の要旨と論文審査の結果の要旨は1頁を38字×36行で作成し、合わせ

て、3,000字を標準とすること。

論文内容の要旨を英語で記入する場合は、400～1,100 wordsで作成し
審査結果の要旨は日本語500～2,000字程度で作成すること

(続紙 2)

(論文審査の結果の要旨)

伝統的な地域産品の振興には、伝統性・地域性に関わる固有の品目特性を維持、またはより明瞭に示す品質調整が必要であるが、伝統品種や伝統製法によるために品質が不安定になりやすく、かつ零細多数の生産者により構成される産業構造のため意思の調整が難しいという問題をかかえる。本論文は、日仏の伝統的な地域産品のフードシステムについて、生産、加工段階の産業を構成する主体間の垂直的調整、特に品質の調整問題に着目し、聞き取り調査による詳細な実証分析によって明らかにしたものである。評価される主な点は以下の通りである。

1. フードシステム分析においては、これまで標準品に着目され、伝統的な地域固有産品の分析が不足していたが、本論文は伝統的な地域固有産品に初めてフードシステム分析を適用し、とくに、産業間の連鎖構造における垂直的調整の重要課題である品質調整に関する分析枠組を発展させた。品質調整の基本構造は、社会的集団的な品質調整と個別事業者の生産活動における品質調整の二重の構造からなり、かつ、地域産品の生産の基本単位のなかで関係諸主体と諸制度が品質調整の諸機能を分担する構造にあるものとしてとらえるべきことを提示した。この分析枠組により、不足する品質調整上の機能が何であるかを特定することが可能になった。

2. 日本においては、大かぶと千枚漬けのフードシステムの構造と品質問題の実証分析により、そこに未解決の品質問題を抱えており、その解決困難の原因は製品特性や産業構造、連鎖構造・取引形態、企業行動（個別調整機能）にあるものの、同時に、社会的集団的調整機能が不足していることが、生産段階と加工段階の問題共有や対策のための縦断的な議論を進められない原因となっていること、その結果、確保すべき伝統性・地域性が失われる方向にフードシステムが変化しつつあっても当事者が管理できない状態に陥っていることを指摘した。

3. これまでのフランスの伝統産品を保護する原産地呼称制度に関する研究は、制度のみを分析対象としてきたが、テーブルオリーブにフードシステム分析を適用することにより、もっぱら原産地呼称の制度と呼称管理組合が品質調整機能を果たしているものではなく、専門職業間組織や専門農協など他の主体と社会制度の機能に補完されて初めて品質調整が効果的に機能していることを明らかにした。日仏には、伝統的な地域産品の生産を支える体制に大きな差異があることが明らかになったが、社会的集団的機能を果たす職業組織の強化およびその協議体制の確保が日本においても有効な手がかりになることが示唆された。

以上のように、本論文は、フードシステム分析の枠組みを拡張して日仏の伝統地域産品に適用し、社会的集団的な品質調整機能と関係主体・制度間の機能分担の重要性を実証的に明らかにし、伝統地域産品の振興に有用な知見を提示しており、農業経済学、フードシステム論、地理的表示制度の発展に寄与するところが多い。

よって、本論文は博士（農学）の学位論文として価値あるものと認める。

なお、平成29年2月13日、論文並びにそれに関連した分野にわたり試問した結果、博士（農学）の学位を授与される学力が十分あるものと認めた。

また、本論文は、京都大学学位規程第14条第2項に該当するものと判断し、公表に際しては、当該論文の全文に代えてその内容を要約したものとすることを認める。

注) 論文内容の要旨、審査の結果の要旨及び学位論文は、本学学術情報リポジトリに掲載し、公表とする。

ただし、特許申請、雑誌掲載等の関係により、要旨を学位授与後即日公表するこ

とに支障がある場合は、以下に公表可能とする日付を記入すること。

要旨公開可能日： 年 月 日以降（学位授与日から3ヶ月以内）